

LES ANIMATIONS MUSICALES

Vend.
26
SEPT.



Only Smile duo
Pop / rock / folk
11H30 à 14H



Tony Linares
Variété
19H à 21H30



Duo Palace Rock
Pop rock
19H à 21H30

Dim.
28
SEPT.



Café Compay
musique
latine
11H30 à 14H

Sam.
27
SEPT.



O'kazoo
Pop rock
11H30 à 14H



Fizz
Pop rock
19H à 21H30



Zik'A3
Funk, variété française
19H à 21H30



Guillaume Gedda
Rythmes
Caribéens /
Reggae
11H30 à 14H

Les apéritifs en musique

Chaque midi et soir, quelques notes viendront rythmer l'apéritif au cœur du salon, dans une ambiance festive et décontractée. Un moment à savourer en famille ou entre amis. Composez votre pause gourmande : achetez vos produits auprès des exposants, installez-vous autour des tables ou mange-debout mis à disposition, et laissez-vous porter par l'atmosphère unique des apéritifs en musique.

Verre de dégustation en vente à l'entrée du salon (5 €) pour découvrir les vins des domaines.

Le salon des producteurs

Une rue et une place commerçante créées sous une allée de pins qui bordent la plage de la Favière. Ce salon est l'occasion de mettre à l'honneur des produits de qualité.

Les visiteurs vont à la rencontre d'une cinquantaine de producteurs venus d'ici et d'ailleurs, pour découvrir leurs produits, et savoir-faire.



Comment se rendre à l'événement ?

Boulevard du port
83230 Bormes les Mimosas

Informations au
04 94 01 38 38

www.ville-bormes.fr



Ne pas jeter sur la voie publique - réalisation service communication ville de Bormes les Mimosas - impression Azur Communication

LES EXPOSANTS* :

By Chris K – Gamme de pâte à tartiner artisanale
Les délices de Loris – Nougat & pâte de fruits
Saveurs de Provence – Macaron & calisson
L'oliveraie – Olives fraîches en vrac
Guibert Mathieu – Produits italiens
La Casa Bonita – cuisine traditionnelle mexicaine
Château Angueiroun – Vin
Savoir du terroir – Charcuterie de taureau
La Cabasse – tapas et vin
Terroirs et couleurs de Bourgogne – Vin
Bernard Gaudin – Crème de marron
La ferme du Bessillon – Fromage et charcuterie
Pâtisserie Oltra – Boulangerie / pâtisserie
Huitres de Zignes – Huitres et moules
Château Brégançon – Vin
La Fabrique – Pâtes fraîches artisanales
Les canards de la sainte Baume – produits fermiers
Château les Guyonnets – Vin
Domaine Favanquet – Vin
Brasserie la Maure – Bière artisanale
Angèle B – Produits corses
Maison blanc de nêfles – Vin de nêfle
Les gaillardises de l'Ubaye – Confitures & confit
Mochis et autres gourmandises – Mochis glacés
Took took thai – Plat thaïlandais
L'ingrédient secret – Pâtisserie
Le Noyer/ Clos Mistinguett – Vin

Qu'es aco – Plateau provençal à partager
O'resto – Crêpes et gaufres
Le Pa Ni Pwoblem – Rhums arrangés
Oliveraie la colline – Huile d'olive
Sarabar – Sel et poivre
Active tea – Thé
Cap spiruline – Spiruline
L'atelier de Chabrinette – Art de la table
Domaine du Calcernier – Vin
La brioche – Pâtisserie traditionnel de hongrie
Marchands de douceurs – Liqueurs artisanales
Saveurs du Baou – Sirops artisanaux
Façon C – Tartinables
Cap jus – Jus de fruits
Fromagerie l'Etale – Fromages
Autour de la truffe – produits à la truffe
La butinerie – Miel
Escargots la dominette – Escargots
Domaine de la pertuade – Vin
Ragazz Chabriet Lana – Produits italiens
La cuisine de Mémette – Plats provençaux
Chez May – Produits vietnamiens
Domaine de l'Anglade – Vin
Le goût – Vinaigres aromatisés
Les délices des îles d'or – Produits de la mer
Temple gourmand – Baba au rhum
Le verger des îles d'or – Produits autour de la grenade
Domaine du Val de Gilly – Vin
La Fromagerie de Nicolas – Fromages et charcuterie

*liste non contractuelle



DÉGUSTEZ, PARTAGEZ, VIVEZ
UNE ESCAPADE
gourmande
À BORMES

26^{AU} 28
SEPTEMBRE
La Favière



#EscapadeGourmandeABormes

Prolongez l'été...

LE PROGRAMME

Vend.
26
SEPT.

- 11H-22H
- 11H-12H
- 11H30-14H
- 13H-16H
- 16H-17H30
- 17H30
- 18H-19H30
- 19H-21H30

Salon de producteurs de qualité
Démonstration de cuisine par Jean-François Bérard
Animation musicale au cœur du salon par Only Smile duo
Démonstration de cuisine par les élèves du lycée hôtelier Anne-Sophie Pic
Concours de pâtisserie – Exposition et dégustation de desserts
Inauguration du salon en présence des parrains & les Maîtres cuisiniers de France
Croisière Dégustation avec Latitude verte
Apéritif en musique par les groupes Tony Linares et Duo Palace Rock

Sam.
27
SEPT.

- 11H-22H
- 11H-12H
- 11H30-14H
- 14H-15H
- 15H30-16H30
- 17H-18H
- 18H-19H30
- 19H-21H30

Salon de producteurs de qualité
Démonstration de cuisine par Patrice Hardy
Animation musicale au cœur du salon avec le groupe Okazoo
Démonstration de cuisine par Julien Allègre et Alexandre Fabris
Démonstration de cuisine par David Vaqué
Démonstration de cuisine par Thierry Bitoun
Croisière Dégustation avec Latitude verte
Apéritif en musique avec les groupes Fizz et Zik'A3

Dim.
28
SEPT.

- 11H à 17H
- 11H à 12H
- 11H30 à 14H
- 12H à 14H
- 15H à 16H

Salon de producteurs de qualité
Démonstration de cuisine réalisée par Francis Robin et Gilles Carmignani qui réaliseront une bouillabaisse
Animation musicale au cœur du salon avec le groupe Café Compay et Guillaume Gedda
Repas caritatif au profit de l'association "Cap ou pas Cap"
Démonstration de cuisine réalisée par Alain Ryon

LES ANIMATIONS ET ATELIERS

Vend.
26
SEPT.



CONCOURS DE PÂTISSERIE – CRÉATION DE LA PÂTISSERIE BORMÉENNE !

Participez au concours de pâtisserie et créez le *Ba'Varois*, une pâtisserie inédite concoctée à l'aide d'ingrédients emblématiques du terroir varois, les marrons et la figue. Ouvert aux professionnels et aux amateurs. Chaque participant devra produire 2 gâteaux pour 6 personnes ou 12 gâteaux individuels.

Inscription avant le 22 septembre : asso.even@ville-bormes.fr ou 04 94 05 34 54

Vend.
26
SEPT.



DÉMONSTRATION DE CUISINE AVEC LES ÉLÈVES DU LYCÉE HÔTELIER ANNE-SOPHIE PIC

Véritables passionnés, les élèves du lycée hôtelier Anne-Sophie Pic de Toulon proposeront une démonstration de cuisine. Sous les yeux du public ils réaliseront de délicieux mets. Les visiteurs seront ensuite invités à déguster leurs réalisations.

Sam.
27
SEPT.



REMISE DES PALMES ACADÉMIQUES À GUI GEDDA

Moment fort de cette édition d'Escapade Gourmande : Gui Gedda, Borméen depuis plusieurs décennies et cofondateur de la manifestation, recevra les Palmes académiques lors d'une cérémonie officielle. À 93 ans, celui que l'on surnomme le pape de la cuisine provençale est honoré pour son engagement exceptionnel dans la transmission du patrimoine gastronomique. Auteur, cuisinier, passionné, Gui Gedda incarne ainsi l'âme culinaire de la Provence.

À 12h – Dans le grand chapiteau.

26
27
SEPT.



CROISIÈRE DÉGUSTATION

Offrez-vous une parenthèse raffinée en mer avec Latitude Verte, entre La Favière et le Cap Bénat, à bord d'un bateau hybride. Dégustation (24cl) des vins du Château du Carrubier (26/09) ou du Domaine Sainte-Marie (27/09), accompagnés de délicates mises en bouche.

1h30 d'évasion œnologique. Tarifs : 34,90 € (adulte) 28,90 € (enfant 4-10 ans) / Gratuit -4 ans. Chiens acceptés. Réservation Office de Tourisme – *Sous réserve de météo clémente.*

Dim.
28
SEPT.



REPAS CARITATIF – Bouillabaisse – 30€

Les fonds seront entièrement reversés à l'association Cap ou pas Cap. Attention, les quantités sont limitées. Les tickets seront en vente sous la tente des Maîtres-Cuisiniers de France par l'association, vendredi et samedi de 18h à 21h.

26-28 BORM' à selfies

Ramenez un souvenir gratuit offert par la ville de Bormes les Mimosas.

LES ANIMATIONS ORGANISÉES PAR LE MHAB – 103 RUE CARNOT AU VILLAGE

Jeud.
25
SEPT.

Conférence : "L'art de la table" Par Annette Gélinet.
 À 19H au MHAB – Musée de Bormes les Mimosas.
 Tarifs : 2€ – Gratuit pour les abonnés

Sam.
27
SEPT.

Dégustation : Cérémonie du thé (tradition japonaise) *
 À 15h30 et 17h au MHAB – Musée de Bormes les Mimosas – Adultes 20€ – Enfants et abonnés 17€

Dim.
28
SEPT.

Atelier aquarelle au café *
 De 10h à 12h au MHAB – Musée de Bormes les Mimosas – 4€ dès 7 ans
 *Réservation : billetterie.musee-bormes.com par mail : musee@ville-bormes.fr ou 04 94 71 56 60



Au fil des ans, Escapade Gourmande s'est imposée comme l'un des rendez-vous incontournables des amateurs de gastronomie, grâce à une ambiance chaleureuse, conviviale et résolument tournée vers le partage.

Une invitation à prolonger l'été à travers des expériences gustatives et humaines uniques, dans le cadre enchanteur de La Favière, entre plage de sable fin et pinède ombragée.

Pour cette 7^{ème} édition, la ville de Bormes les Mimosas renouvelle son partenariat avec l'association des Maîtres Cuisiniers de France, et propose des démonstrations culinaires d'exception orchestrées par des chefs étoilés.

Au programme : salon de producteurs, démonstrations et concours de cuisine, apéritifs en musique, animations originales et festives... Trois journées riches en saveurs et en émotions, idéales pour ravir les papilles et les pupilles des petits comme des grands.

LES CHEFS PRESENTS SUR LE SALON*



Jacques & Laurent POURCEL
 PARRAINS DE L'ÉDITION 2025

Chefs jumeaux étoilés, fondateurs du Jardin des Sens à Montpellier, ils incarnent la créativité méditerranéenne. Leur table est une référence gastronomique au rayonnement international.

L'Association des Maîtres Cuisiniers de France, fondée en 1951, rassemble 562 chefs sur cinq continents pour promouvoir et transmettre l'art culinaire français. Engagés pour une cuisine responsable et durable, ses membres soutiennent les jeunes générations et valorisent les terroirs aux côtés des producteurs. Enfin, elle organise depuis 70 ans le Concours du Meilleur Apprenti Cuisinier de France, pilier de son engagement pour la transmission et la relève du métier.

*à noter, tous les chefs ne seront pas présents au même moment sur le salon.



Francis ROBIN
 Chef étoilé, il a officié 50 ans dans son établissement "Le Mas du Soleil".



Thierry BITOUN
 Chef exécutif du groupe Mona Collection, hôtels-restaurants à Lyon et Bormes les Mimosas



Bernard LECLERC
 Chef étoilé, de "La poêle d'or" à l'actuel restaurant Bleu Lavande à Mouans-Sartoux



Philippe PARC
 Meilleur ouvrier de France pâtissier et champion du monde des métiers du dessert.



David VAQUÉ
 Chef de "Les Cocottes Françaises" à Saint Laurent du Var



Yorann VANDRIESSCHE
 Chef étoilé du restaurant "L'Arbre au Soleil" au Lavandou.



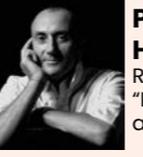
Gilles BRUNNER
 Ancien chef de cuisine du palais princier de Monaco. Président du grand Cordon d'Or de la cuisine Française



Jean-François BÉRARD
 Chef étoilé en 2006, il opère à la Bastide des Saveurs.



Gilles CARMIGNANI
 "La table de l'Olivier" à Marseille.



Patrice HARDY
 Restaurant "Le Mazet" au Lavandou.



Alain RYON
 "Bistr'eau Ryon", au Lavandou



Julien ALLEGRE
 Restaurant "Les Santons" à Grimaud.



Alexandre FABRIS
 Restaurant "La Palmeraie" au château de Valmer à La Croix Valmer

